|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 11/22/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

##### CZĘŚĆ I – ARTYKUŁY RÓŻNE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |
| 1. | **Fasola biała średnia** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg) | kg | 2 500 |  |  | 0% |
| 2. | **Groch żółty łuskany połówki (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg) | kg | 1 500 |  |  | 0% |
| 3. | **Kasza gryczana palona ciemna (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg) | kg | 1 400 |  |  | 0% |
| 4. | **Kasza jęczmienna mazurska** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg) | kg | 1 300 |  |  | 0% |
| 5. | **Kasza bulgur - średnioziarnista (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg) | kg | 1 200 |  |  | 0% |
| 6. | **Kasza manna (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg) | kg | 300 |  |  | 0% |
| 7. | **Płatki owsiane (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg) | kg | 300 |  |  | 0% |
| 8. | **Płatki kukurydziane** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 700 |  |  | 0% |
| 9. | **Musli owocowe (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg) | kg | 700 |  |  | 0% |
| 10. | **Kółeczka, kuleczki, muszelki zbożowe o smaku czekoladowym, kakaowym, miodowym**(opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 1 000 |  |  | 0% |
| 11. | **Mąka pszenna typ 500 (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 30 kg) | kg | 7 000 |  |  | 0% |
| 12. | **Mąka ziemniaczana** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 0,5 kg do 1 kg) | kg | 200 |  |  | 0% |
| 13. | **Ryż biały długoziarnisty (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg) | kg | 4 000 |  |  | 0% |
| 14. | **Makaron jajeczny - różne kształty: nitki, świderki, muszelki**(opakowanie jednostkowe o wadze netto od 6 kg do 10 kg) | kg | 3 800 |  |  | 0% |
| 15. | **Makaron jajeczny - różne kształty: nitki, świderki, muszelki, łazanki, zacierka**(opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 5 kg) | kg | 1 100 |  |  | 0% |
| 16. | **Makaron Spaghetti** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg) | kg | 1 600 |  |  | 0% |
| 17. | **Cukier biały kryształ (**opakowanie jednostkowe - worki o wadze netto od 1 kg do 25 kg) | kg | 14 000 |  |  | 8% |
| 18. | **Sól jadalna drobna (kuchenna) naturalnie czysta (**opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 kg ) | kg | 4 000 |  |  | 23% |
| 19. | **Herbata ekspresowa zwykła** (opakowania hermetycznie zamknięte, opakowanie jednostkowe po 100 szt. ) | op. | 4 500 |  |  | 23% |
| 20. | **Herbata ekspresowa klasa I (**opakowania hermetycznie zamknięte, w każdym opakowaniu po 100 szt. pojedynczo pakowanych saszetek) | op. | 30 |  |  | 23% |
| 21. | **Kawa liofilizowana rozpuszczalna 100% kawy naturalnej** **(**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g) | kg | 20 |  |  | 23% |
| 22. | **Kawa ziarnista** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg - 2 kg) | kg | 50 |  |  | 23% |
| 23. | **Kawa zbożowa sypka (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 500 g) | kg | 30 |  |  | 8% |
| 24. | **Kawa zbożowa inka (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g)  | kg | 120 |  |  | 8% |
| 25. | **Kakao naturalne niskotłuszczowe sypkie**(zawartość tłuszczu kakaowego 10% w 100 g masy, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g) | kg | 140 |  |  | 23% |
| 26. | **Miód naturalny (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 15 g do 25 g) | kg | 460 |  |  | 0% |
| 27. | **Dżem owocowy z czarnej porzeczki** (z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 25 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg) | kg | 2 800 |  |  | 0% |
| 28. | **Dżem owocowy wiśniowy** (z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg) | kg | 2 800 |  |  | 0% |
| 29. | **Dżem owocowy truskawkowy** (z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu ,opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg) | kg | 2 800 |  |  | 0% |
| 30. | **Dżem owocowy brzoskwiniowy** (z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg) | kg | 2 800 |  |  | 0% |
| 31. | **Dżem owocowy z czarnej porzeczki**(z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 25 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 100 |  |  | 0% |
| 32. | **Dżem owocowy wiśniowy**(z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 100 |  |  | 0% |
| 33. | **Dżem owocowy brzoskwiniowy –** (z kawałkamiowoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 20 |  |  | 0% |
| 34. | **Dżem owocowy truskawkowy** (z kawałkami owoców, zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 100 |  |  | 0% |
| 35. | **Powidła śliwkowe (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 100 |  |  | 0% |
| 36. | **Dżem owocowy - różne smaki (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 20 g do 25 g) | kg | 400 |  |  | 0% |
| 37. | **Ocet spirytusowy - 10% (**opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności 0,5 litra) | litr | 600 |  |  | 23% |
| 38. | **Musztarda sarepska** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 6 kg) | kg | 2 000 |  |  | 8% |
| 39. | **Musztarda sarepska** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 150 |  |  | 8% |
| 40. | **Majonez dekoracyjny o obniżonej zawartości tłuszczu** (o łagodnym smaku, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami, skład: olej rzepakowy, woda, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, ocet spirytusowy, żółtka jaj kurzych 1,6%,, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg) | kg | 3 200 |  |  | 8% |
| 41. | **Majonez dekoracyjny wysokotłuszczowy** (o łagodnym smaku, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 500 g) | kg | 600 |  |  | 8% |
| 42. | **Olej jadalny** (uniwersalny do smażenia, pieczenia, sałatek, surówek, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 5 litrów do10 litrów) | litr | 5 200 |  |  | 0% |
| 43. | **Olej jadalny (**uniwersalny do smażenia, pieczenia, sałatek, surówek, opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 litr) | litr | 750 |  |  | 0% |
| 44. | **Masło roślinne o zawartości tłuszczu 80 % masy do smażenia, pieczenia, itp.** (opakowanie jednostkowe: okrągły kubek plastikowy, o wadze netto od 250 g do 500 g) | kg | 3 600 |  |  | 0% |
| 45. | **Ketchup o łagodnym smaku** (gęsty, barwa czerwona**,** zawartość koncentratu pomidorowego min. 35%, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 250 |  |  | 8% |
| 46. | **Ketchup o łagodnym smaku** (gęsty, barwa czerwona, zawartość koncentratu pomidorowego min. 35%, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 6 kg) | kg | 1 500 |  |  | 8% |
| 47. | **Sos meksykański (**gęsty sos tworzony na bazie warzyw (pomidor, cebula, papryka,opakowanie jednostkowe o wadze netto od 350 g do 550 g) | kg | 1 200 |  |  | 8% |
| 48. | **Otręby pszenne spożywcze (o**pakowanie jednostkowe od 500 g do 2 kg) | kg | 160 |  |  | 0% |
| 49. | **Banany suszone (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500g do 1 kg) | kg | 160 |  |  | 0% |
| 50. | **Rodzynki - suszone winogrona (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 160 |  |  | 0% |
| 51. | **Żurawina suszona (o**pakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 160 |  |  | 0% |
| 52. | **Tofu - twardy sojowy** (otrzymany w procesie koagulacji mleka sojowego, opakowanie od 400 g do1 kg) | kg | 200 |  |  | 0% |
| 53. | **Hummus** - sos dip lub pasta do smarowania, przyrządzana z gotowanych i przetartych nasion ciecierzycy lub innych roślin strączkowych (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 120 g) | kg | 100 |  |  | 0% |
| 54. | **Sok pomarańczowy (**opakowanie - karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap) | litr | 4 000 |  |  | 0% |
| 55. | **Sok grapefruitowy (**opakowanie - karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap) | litr | 1 000 |  |  | 0% |
| 56. | **Sok jabłkowy (**opakowanie - karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap) | litr | 2 000 |  |  | 0% |
| 57. | **Sok (nektar) z czarnej porzeczki (**opakowanie - karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap) | litr | 1 000 |  |  | 0% |
| 58. | **Sok multiwitamina - nektar (**opakowanie - karton o pojemności 1 litra z zamknięciem typu Ricap) | litr | 1 000 |  |  | 0% |
| 59. | **Sok multiwitamina - nektar (**opakowanie - kartonik ze słomką o pojemności od 200 ml do 300 ml) | litr | 2 500 |  |  | 0% |
| 60. | **Sok jabłkowy (**opakowanie - kartonik ze słomką o pojemności od 200 ml do 300 ml) | litr | 1 500 |  |  | 0% |
| 61. | **Naturalna woda mineralna gazowana (**butelkach plastikowych o pojemności 0,5 litra | litr | 8 000 |  |  | 23% |
| 62. | **Naturalna woda mineralna niegazowana (**w butelkach plastikowych o pojemności 0,5 litra) | litr | 5 000 |  |  | 23% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci, zbrylenia i pleśni.
3. Termin przydatności do spożycia:

- masło roślinne - minimum 2 miesiące od daty dostawy,

- kawa liofilizowana rozpuszczalna, kawa ziarnista - minimum 12 miesięcy od daty dostawy,

- płatki kukurydziane - minimum 4 miesiące od daty dostawy,

- pozostałe artykuły - minimum 6 miesięcy od daty dostawy,

- tofu - minimum 7 tygodni od daty dostawy,

- soki owocowe - minimum 8 miesięcy od daty dostawy,

- naturalna woda mineralna gazowana - minimum 8 miesięcy od daty dostawy,

- naturalna woda mineralna niegazowana - minimum 6 miesięcy od daty dostawy.

1. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ I – ARTYKUŁY RÓŻNE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

w tym ........................................ *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.***

***Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 11/22/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ II** – **PRZYPRAWY DO POTRAW, SOSY I ZUPY W PROSZKU** – **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |
| 1. | **Przyprawa do kurczaka** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg) | kg | 80 |  |  | 8% |
| 2. | **Przyprawa do kurczaka (**opakowanie jednostkowe wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 35 |  |  | 8% |
| 3. | **Liść laurowy cały (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 300 g) | kg | 30 |  |  | 8% |
| 4. | **Liść laurowy cały (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 10 |  |  | 8% |
| 5. | **Pieprz ziołowy mielony** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 40 |  |  | 8% |
| 6. | **Pieprz ziołowy mielony (**opakowanie jednostkowe wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 10 |  |  | 8% |
| 7. | **Papryka mielona - ostra i słodka (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 130 |  |  | 8% |
| 8. | **Papryka mielona - ostra i słodka (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 30 |  |  | 8% |
| 9. | **Majeranek otarty** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 60 |  |  | 0% |
| 10. | **Majeranek otarty (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 15 |  |  | 0% |
| 11. | **Przyprawa uniwersalna do potraw** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg) | kg | 80 |  |  | 8% |
| 12. | **Przyprawa uniwersalna do potraw** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g) | kg | 120 |  |  | 8% |
| 13. | **Ziele angielskie** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 40 |  |  | 8% |
| 14. | **Ziele angielskie** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 12 |  |  | 8% |
| 15. | **Pieprz naturalny mielony - czarny (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 70 |  |  | 8% |
| 16. | **Pieprz naturalny mielony - czarny (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 40 |  |  | 8% |
| 17. | **Pieprz naturalny ziarnisty - czarny (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 120 |  |  | 8% |
| 18. | **Pieprz cytrynowy (**opakowanie jednostkowe od 500 g do 1 kg) | kg | 20 |  |  | 8% |
| 19. | **Oregano otarte (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 15 |  |  | 0% |
| 20. | **Bazylia otarta (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 20 |  |  | 0% |
| 21. | **Czosnek granulowany (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1kg) | kg | 140 |  |  | 0% |
| 22. | **Czosnek granulowany (**opakowanie jednostkowe o wadze netto 10 g do 50 g) | kg | 10 |  |  | 0% |
| 23. | **Żelatyna spożywcza (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g) | kg | 8 |  |  | 8% |
| 24. | **Kwasek cytrynowy (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 300 g) | kg | 120 |  |  | 23% |
| 25. | **Cynamon mielony (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g) | kg | 15 |  |  | 8% |
| 26. | **Chili (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 30 |  |  | 8% |
| 27. | **Barszcz biały - zupa w proszku (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg) | kg | 600 |  |  | 0% |
| 28. | **Przyprawa w płynie** (opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności od 200 ml do 250 ml) | litr | 90 |  |  | 8% |
| 29. | **Przyprawa w płynie** (opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności 1 litra) | litr | 200 |  |  | 8% |
| 30. | **Przyprawa do gyrosa (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 60 |  |  | 8% |
| 31. | **Sos pomidorowy - konsystencja sypka (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg) | kg | 15 |  |  | 8% |
| 32. | **Sos borowikowy - konsystencja sypka (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg) | kg | 20 |  |  | 8% |
| 33. | **Gałka muszkatołowa (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 5 |  |  | 8% |
| 34. | **Kminek** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 5 |  |  | 8% |
| 35. | **Przyprawa do grilla do mięs** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 30 |  |  | 8% |
| 36. | **Bulion drobiowo-warzywny (**kostka od 120 g do 180 g) | kg | 60 |  |  | 0% |
| 37. | **Zupa borowikowa w proszku (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 30 |  |  | 0% |
| 38. | **Sos sałatkowy koperkowy** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 20 |  |  | 8% |
| 39. | **Sos do spaghetti po bolońsku - konsystencja sypka (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg) | kg | 30 |  |  | 8% |
| 40. | **Sos sojowy (**opakowanie jednostkowe - butelka od 150 - 300 ml) | litr | 5 |  |  | 8% |
| 41. | **Sos grzybowy - konsystencja sypka (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg) | kg | 30 |  |  | 8% |
| 42. | **Zupa grzybowa w proszku (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg) | kg | 20 |  |  | 0% |
| 43. | **Sos sałatkowy grecki (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 20 |  |  | 8% |
| 44. | **Tymianek otarty (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g) | kg | 3 |  |  | 8% |
| 45. | **Kostki rosołowe drobiowe (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 180 g) | kg | 250 |  |  | 0% |
| 46. | **Kostki rosołowe wołowe (**opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 180 g) | kg | 60 |  |  | 0% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
	2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci i zbrylenia.
	3. Termin przydatności do spożycia:

- czosnek - minimum 7 miesięcy od daty dostawy,

- pozostałe artykuły - minimum 8 miesięcy od daty dostawy.

4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

**Tabela 2**

**CZĘŚĆ II** – **PRZYPRAWY DO POTRAW, SOSY I ZUPY W PROSZKU** – **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

w tym ........................................ *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.***

***Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 11/22/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ III** – **SŁODYCZE** – **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |
| 1. | **Czekolada twarda mleczna** (tabliczka o wadze netto 100 g) | szt. | 12 000 |  |  | 23% |
| 2. | **Baton czekoladowy nadziewany - różne smaki** (opakowanie jednostkowe o wadze netto 45 g) | szt. | 10 000 |  |  | 23% |
| 3. | **Wafel czekoladowy - orzechowy, kakaowy** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 55 g) | szt. | 12 000 |  |  | 0% |
| 4. | **Wafel bez czekolady - nadzienie mleczne, nugatowe** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 25 g do 30 g) | szt. | 12 000 |  |  | 0% |
| 5. | **Baton czekoladowy - nadzienie nugatowe, z orzechami ziemnymi**(opakowanie jednostkowe o wadze netto od 43 g do 55 g) | szt. | 10 000 |  |  | 0% |
| 6. | **Czekolada mleczna nadziewana - karmelowa, owocowa, bakaliowa** (tabliczka o wadze netto 100 g) | szt. | 5 000 |  |  | 23% |
| 7. | **Baton zbożowy - różne smaki: żurawina i pomarańcza, banan, orzechowy, bakaliowy, ziarna z miodem**(opakowanie od 40 g do 45 g) | szt. | 4 000 |  |  | 0% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* + 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
		2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu.
		3. Termin przydatności do spożycia - minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
	1. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ III – SŁODYCZE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

w tym ........................................ *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.***

***Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 11/22/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ IV** – **OWOCE I WARZYWA MROŻONE** – **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |
| 1. | **Kalafior mrożony** (opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg) | kg | 4 000 |  |  | 0% |
| 2. | **Brokuł mrożony**(opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg) | kg | 5 000 |  |  | 0% |
| 3. | **Fasolka szparagowa zielona, żółta cała, mrożona**(opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg) | kg | 3 200 |  |  | 0% |
| 4. | **Truskawka mrożona**(opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg) | kg | 3 000 |  |  | 0% |
| 5. | **Czarna porzeczka mrożona**(opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg) | kg | 3 000 |  |  | 0% |
| 6. | **Wiśnia mrożona bez pestek**(opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg) | kg | 3 000 |  |  | 0% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* + 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
		2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak powtórnego zamrażania.
		3. Warzywa sypkie, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej.
		4. Owoce całe, sypkie, odszypułkowane, niepopękane, niezdeformowane, niepodsuszone, nieoblodzone bez trwałych zlepieńców.
1. Termin przydatności do spożycia - minimum 3 miesiące od daty dostawy.
2. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ IV – OWOCE I WARZYWA MROŻONE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

w tym ........................................ *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.***

***Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 11/22/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ V** – **OWOCE I WARZYWA MROŻONE** – **dostawa do Wydziału Administracyjno** – **Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |
| 1. | **Kalafior mrożony (**opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg) | kg | 500 |  |  | 0% |
| 2. | **Brokuł mrożony** (opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg) | kg | 500 |  |  | 0% |
| 3. | **Mieszanka kompotowa wieloowocowa** (opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg) | kg | 900 |  |  | 0% |
| 4. | **Czarna porzeczka mrożona** (opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg) | kg | 650 |  |  | 0% |
| 5. | **Wiśnia mrożona bez pestek** (opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg) | kg | 400 |  |  | 0% |
| 6. | **Truskawka mrożona** (opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg) | kg | 500 |  |  | 0% |
| 7. | **Fasolka szparagowa zielona, cięta na paski o długości ok. 3 cm, mrożona**(opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg) | kg | 350 |  |  | 0% |
| 8. | **Mieszanka chińska mrożona (**opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5 kg**)** | kg | 500 |  |  | 0% |
| 9. | **Szpinak mrożony (**opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 - 5kg) | kg | 400 |  |  | 0% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
	2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak powtórnego zamrażania.
	3. Warzywa sypkie, nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej.
	4. Owoce całe, sypkie, odszypułkowane, niepopękane, niezdeformowane, niepodsuszone, nieoblodzone bez trwałych zlepieńców.
	5. Termin przydatności do spożycia – minimum 3 miesiące od daty dostawy.
	6. Zamówienie realizowane będzie partiami (średnio raz na dwa tygodnie).

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ V – OWOCE I WARZYWA MROŻONE – dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

w tym ........................................ *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.***

***Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 11/22/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

##### CZĘŚĆ VI – OWOCE I WARZYWA KONSERWOWE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |
| 1. | **Ogórki konserwowe całe**(produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym,opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4,5 kg) | kg | 4 000 |  |  | 0% |
| 2. | **Ogórki konserwowe całe**(produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym,opakowanie jednostkowe o wadze netto od 700 g do 900 g) | kg | 1 200 |  |  | 0% |
| 3. | **Kukurydza konserwowa**(ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej, zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4 kg) | kg | 3 000 |  |  | 0% |
| 4. | **Kukurydza konserwowa**(ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej, zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 800 g) | kg | 350 |  |  | 0% |
| 5. | **Papryka konserwowa słodka - połówki**(produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg) | kg | 3 000 |  |  | 0% |
| 6. | **Papryka konserwowa słodka - połówki**(produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 600 g do 900 g) | kg | 700 |  |  | 0% |
| 7. | **Fasolka szparagowa zielona, konserwowa - cięta na paski o długości ok. 3 cm**(opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do5 kg) | kg | 900 |  |  | 0% |
| 8. | **Fasolka szparagowa zielona, konserwowa - cięta na paski o długości ok. 3 cm**(opakowanie jednostkowe o wadze netto od 600 g do 700 g) | kg | 80 |  |  | 0% |
| 9. | **Fasola czerwona konserwowa** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 700 g) | kg | 2 800 |  |  | 0% |
| 10. | **Groszek konserwowy** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 4 kg) | kg | 2 800 |  |  | 0% |
| 11. | **Groszek konserwowy** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg) | kg | 400 |  |  | 0% |
| 12. | **Chrzan tarty na kwasku cytrynowym** (jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 190 g do 400 g) | kg | 500 |  |  | 0% |
| 13. | **Koncentrat pomidorowy 30%**(produkt otrzymany ze świeżych dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 4,5 kg) | kg | 2 000 |  |  | 0% |
| 14. | **Koncentrat pomidorowy 30%**(produkt otrzymany ze świeżych dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 900 g) | kg | 600 |  |  | 0% |
| 15. | **Szczaw konserwowy**(produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację, masa o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej; dopuszczalne rozwarstwienie opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 1 kg) | kg | 500 |  |  | 0% |
| 16. | **Brzoskwinie w syropie – połówki**(produkt otrzymany ze świeżych brzoskwiń pokrojonych na połówki, w syropie, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 900 g) | kg | 1 500 |  |  | 0% |
| 17. | **Ananas w syropie – całe krążki**(produkt otrzymany ze świeżych ananasów pokrojonych w plastry, w syropie, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 700 g**)** | kg | 2 500 |  |  | 0% |
| 18. | **Seler konserwowy cięty** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 500 g) | kg | 250 |  |  | 0% |
| 19. | **Pomidory w puszce krojone bez skóry** (opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 1 kg) | kg | 180 |  |  | 0% |
| 20. | **Cieciorka konserwowa** (opakowanie od 400 g do 600 g) | kg | 250 |  |  | 0% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* + 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
		2. Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, bez oznak pleśni, o właściwym smaku i zapachu

3. Termin przydatności do spożycia:

- chrzan tarty na kwasku cytrynowym - minimum 3 miesiące od daty dostawy,

- szczaw konserwowy - minimum 6 miesięcy od daty dostawy,

- pozostałe artykuły - minimum 9 miesięcy od daty dostawy.

4. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ VI – OWOCE I WARZYWA KONSERWOWE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

w tym ........................................ *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.***

***Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 11/22/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ VII** – **WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE** – **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |
| 1. | **Pierogi z mięsem świeże**(nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe lub wołowo - wieprzowe i przyprawy, zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg) | kg | 800 |  |  | 0% |
| 2. | **Pierogi z serem świeże**(nadzieniem jest ser biały półtłusty, zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg) | kg | 2 200 |  |  | 0% |
| 3. | **Pierogi ruskie świeże**(nadzieniem jest ser twarogowy, ziemniaki i przyprawy, zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg) | kg | 1 600 |  |  | 0% |
| 4. | **Pierogi z soczewicą świeże**(nadzieniem jest soczewica i przyprawy, zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg) | kg | 2 000 |  |  | 0% |
| 5. | **Kartacze świeże**(skład: ziemniaki gotowane i surowe, mąka ziemniaczana, jaja, mięso wieprzowe, przyprawy, zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 25%, barwa ciasta szara, waga 1 szt. 20-40 g, kształt podłużny, owalny, produkt gotowy do spożycia po podgrzaniu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg | kg | 1 400 |  |  | 0% |
| 6. | **Naleśniki z serem świeże**(nadzieniem jest ser biały półtłusty i przyprawy, zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg) | kg | 2 500 |  |  | 0% |
| 7. | **Naleśniki z musem jabłkowym świeże**(nadzieniem jest mus jabłkowy, zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg) | kg | 1 500 |  |  | 0% |
| 8. | **Kluski śląskie świeże**(konsystencja elastyczna i miękka, barwa kremowo-szara, smak i zapach typowy dla gotowanego ciasta,opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg) | kg | 3 600 |  |  | 0% |
| 9. | **Pierogi z kapustą i grzybami świeże**(nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy, zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg) | kg | 500 |  |  | 0% |
| 10. | **Flaki wołowe głęboko mrożone**(cienko krojone, gotowane, zapach i smak właściwy dla produktu, bez oznak powtórnego zamrażania,opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 5 kg) | kg | 1 300 |  |  | 0% |
| 11. | **Krokiety z kapustą i pieczarkami świeże**(nadzieniem jest kapusta i pieczarki i przyprawy, zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 35 %, waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg) | kg | 900 |  |  | 0% |
| 12. | **Pierogi ze szpinakiem świeże**(nadzieniem jest szpinak, ser żółty, ser biały i przyprawy, zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg) | kg | 1 400 |  |  | 0% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* + - 1. Pierogi

Wygląd: kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu
i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia.

Barwa:

- ciasta: od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,

- nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników.

Konsystencja i struktura:

- ciasta: elastyczna, miękka,

- nadzienia: miękka, zwarta.

Smak i zapach: typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy.

* + - 1. Naleśniki

Wygląd: płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwijane w rulonik, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. - 100g), niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia.

Barwa:

- ciasta: złocisto-brązowa,

- nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników.

Konsystencja i struktura:

- ciasta: miękka, elastyczna, zwarta,

- nadzienia: niejednolita, zwarta.

Smak i zapach: typowy dla ciasta naleśnikowego; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy.

* + 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
		2. Termin przydatności do spożycia wynosi:
* wyroby świeże - minimum 3 dni od daty dostawy,
* wyroby mrożone - minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
	+ 1. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

**Tabela 2**

**CZĘŚĆ VII** – **WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE** – **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

w tym ........................................ *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.***

***Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 11/22/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ VIII** – **WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE** – **dostawa do Wydziału Administracyjno** – **Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |
| 1. | **Pierogi z kapustą i grzybami świeże**(nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy, zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg) | kg | 300 |  |  | 0% |
| 2. | **Uszka z kapustą i grzybami mrożone**(nadzieniem jest kapusta kiszona, pieczarki i przyprawy, zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 20%, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 300 g do 500 g) | kg | 10 |  |  | 0% |
| 3. | **Pierogi ruskie świeże**(nadzieniem jest ser biały tłusty lub półtłusty i gotowane ziemniaki, przyprawy, zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, waga 1 szt. 25g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg) | kg | 150 |  |  | 0% |
| 4. | **Pierogi z serem świeże**(nadzieniem jest ser biały półtłusty, zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg) | kg | 350 |  |  | 0% |
| 5. | **Naleśniki z serem świeże**(nadzieniem jest ser biały półtłusty i przyprawy, zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg) | kg | 400 |  |  | 0% |
| 6. | **Pierogi z mięsem świeże**(nadzieniem jest mięso wołowe, wieprzowe lub wołowo - wieprzowe i przyprawy, zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 40%, waga 1 szt. 25 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg) | kg | 300 |  |  | 0% |
| 7. | **Krokiety z pieczarkami i kapustą świeże**(nadzieniem są pieczarki i kapusta, zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniejsza niż 35%, waga 1 szt. 100 g, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg) | kg | 400 |  |  | 0% |
| 8. | **Kopytka ziemniaczane świeże**(konsystencja elastyczna i miękka, barwa kremowo-szara, smak i zapach typowy dla gotowanego ciasta,opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 3 kg) | kg | 400 |  |  | 0% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* + - 1. Pierogi

Wygląd: kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu
i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia.

Barwa:

- ciasta: od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,

- nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników.

Konsystencja i struktura:

- ciasta: elastyczna, miękka,

- nadzienia: miękka, zwarta.

Smak i zapach: typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy.

* + - 1. Naleśniki

Wygląd: płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, zwijane w rulonik, wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. - 100g), niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia.

Barwa:

- ciasta: złocisto-brązowa,

- nadzienia: charakterystyczna dla użytych składników.

Konsystencja i struktura:

- ciasta: miękka, elastyczna, zwarta,

- nadzienia: niejednolita, zwarta.

Smak i zapach: typowy dla ciasta naleśnikowego; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy.

* + - 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
			2. Termin przydatności do spożycia wynosi:
* wyroby świeże - minimum 3 dni od daty dostawy,
* wyroby mrożone - minimum 6 miesięcy od daty dostawy.
	+ - 1. Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie partiami w trakcie trwania umowy.

**Tabela 2**

**CZĘŚĆ VIII** – **WYROBY KULINARNE ŚWIEŻE I MROŻONE** – **dostawa do Wydziału Administracyjno** – **Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

w tym ........................................ *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.***

***Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 11/22/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ IX** – **MLEKO I JEGO PRZETWORY**– **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |
| 1. | **Masło extra**(zawartość tłuszczu 75-82% masy, przyjemny smak i zapach - właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, opakowanie jednostkowe - kostka o wadze netto 200 g - 250 g, rodzaj opakowania - nieprzeźroczysta folia, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy) | kg | 10 000 |  |  | 0% |
| 2. | **Masełko extra****(**zawartość tłuszczu 75 - 85% masy, smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, opakowanie jednostkowe kostka o wadze netto 15 g, rodzaj opakowania - nieprzeźroczysta folia, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy) | kg | 400 |  |  | 0% |
| 3. | **Ser żółty pełnotłusty morski, podlaski, edamski, gouda**(klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy) | kg | 6 000 |  |  | 0% |
| 4. | **Ser mozzarella**(klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 38 % masy, ser podpuszczkowy niedojrzewający z masy serowej parzonej, łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy) | kg | 1 800 |  |  | 0% |
| 5. | **Śmietana świeża płynna**(zawartość tłuszczu 18% masy, smak właściwy dla produktu - nie może być kwaśny, gorzki, stęchły, opakowanie jednostkowe - worki foliowe lub wiaderka plastikowe o pojemności 5-10 litrów, termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy) | litr | 8 300 |  |  | 0% |
| 6. | **Twaróg biały tłusty**(klasa I, smak właściwy dla produktu - przyjemny, niekwaśny, łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 4 dni od daty dostawy) | kg | 5 500 |  |  | 0% |
| 7. | **Serek ziarnisty wiejski**(pełnotłusty, z dodatkiem słodkiej śmietanki, opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy o wadze netto 200 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy) | kg | 1 600 |  |  | 0% |
| 8. | **Serek naturalny**(klasa I, skład: mleko pasteryzowane, czyste kultury mleczarskie, opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy o wadze netto 150-200 g, termin przydatności do spożycia minimum14 dni od daty dostawy) | kg | 2 000 |  |  | 0% |
| 9. | **Jogurt owocowy**(klasa I, różne smaki owocowe, z dużymi kawałkami owoców, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy o wadze netto 150-200 g, termin przydatności do spożycia minimum14 dni od daty dostawy) | kg | 5 000 |  |  | 0% |
| 10. | **Mleko świeże UHT**(zawartość tłuszczu 2% masy, przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy, zapach właściwy dla produktu - bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe - karton o pojemności 1 litr, termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy) | litr | 30 000 |  |  | 0% |
| 11. | **Ser topiony plastry**(pełnotłusty, smak łagodny, zapach właściwy dla produktu, każdy plaster sera pakowany osobno w przeźroczystą folię, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy) | kg | 2 500 |  |  | 0% |
| 12. | **Serek homogenizowany termizowany**(pełnotłusty, smak: naturalny, czekoladowy oraz różne smaki owocowe, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100-200 g., termin przydatności do spożyciaminimum 14 dni od daty dostawy) | kg | 2 500 |  |  | 0% |
| 13. | **Serek topiony - trójkąty**(pełnotłusty, różne smaki, opakowanie jednostkowe - kartonik o wadze 180 g, 8 sztuk x 22,5 g porcja, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy) | kg | 2 000 |  |  | 0% |
| 14. | **Ser pleśniowy Camembert**(klasa I, pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50% masy, konsystencja sera - ścisła, nalot pleśni na serze w kolorze białym, smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto 120-200g porcja, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy) | kg | 2 300 |  |  | 0% |
| 15. | **Deser mleczny z bitą śmietanką**(klasa I, różne smaki: owocowe, czekoladowe, waniliowe, karmelowe, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe kubek plastikowy lub kartonik o wadze netto 150-200g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy) | kg | 2 400 |  |  | 0% |
| 16. | **Mleko UHT bez laktozy**(zawartość tłuszczu 1,5% masy, zawartość laktozy <0,01 g w 100 ml produktu, zapach właściwy dla produktu, bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe - karton o pojemności 1 litr, termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy) | litr | 5 000 |  |  | 0% |
| 17. | **Kefir naturalny gęsty**(klasa I, opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy o wadze netto 150-200 g, termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy) | kg | 500 |  |  | 0% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

* + - * 1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
				2. Wszystkie produkty dostarczane są w opakowaniach jednostkowych opatrzonych etykietą zawierającą:
* nazwę producenta,
* skład produktu,
* datę przydatności do spożycia,
* sposób przechowywania.
	+ - * 1. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu: poniedziałek, czwartek).

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ IX – MLEKO I JEGO PRZETWORY – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

w tym ........................................ *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.***

***Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 11/22/WŻ** |  |

**CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ X** – **MLEKO I JEGO PRZETWORY** – **dostawa do Wydziału Administracyjno** – **Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |
| 1. | **Masło extra**(zawartość tłuszczu 75 - 82% masy, przyjemny smak i zapach - właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, opakowanie jednostkowe - kostka o wadze netto 200 g, rodzaj opakowania - nieprzeźroczysta folia, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy) | kg | 1 200 |  |  | 0% |
| 2. | **Masełko extra****(**zawartość tłuszczu 75 - 85% masy, smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jełczenia, opakowanie jednostkowe kostka o wadze netto od 10 g do 15 g, rodzaj opakowania - nieprzeźroczysta folia, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy) | kg | 50 |  |  | 0% |
| 3. | **Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami**(klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy) | kg | 1 500 |  |  | 0% |
| 4. | **Twaróg biały półtłusty**(smak właściwy dla produktu przyjemny, niekwaśny), łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się, opakowanie jednostkowe - kostka o wadze netto 200 g - 250 g, termin przydatności do spożycia minimum14 dni od daty dostawy)  | kg | 900 |  |  | 0% |
| 5. | **Ser topiony - trójkąty**(pełnotłusty, różne smaki, opakowanie jednostkowe - kartonik o wadze neto od 170 g do 200 g, 8 sztuk x 22,5 g - 25 g porcja, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy) | kg | 350 |  |  | 0% |
| 6. | **Ser topiony plastry**(pełnotłusty, smak łagodny, zapach właściwy dla produktu, każdy plaster sera pakowany osobno w przeźroczystą folię, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 130 g do 150 g, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy) | kg | 300 |  |  | 0% |
| 7. | **Serek twarożek wiejski ziarnisty** (pełnotłusty, z dodatkiem słodkiej śmietanki, opakowanie jednostkowe o wadze netto150 g - 200 g., termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy) | kg | 350 |  |  | 0% |
| 8. | **Jogurt owocowy**(klasa I, różne smaki owocowe, z dużymi kawałkami owoców, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe kubek plastikowy o wadze netto 150 g - 180 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy) | kg | 400 |  |  | 0% |
| 9. | **Jogurt pitny**(klasa I, różne smaki owocowe, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 330 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy) | kg | 600 |  |  | 0% |
| 10. | **Jogurt naturalny**(klasa I, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy o wadze netto 150 g - 250 g, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy) | kg | 200 |  |  | 0% |
| 11. | **Mleko świeże UHT**(zawartość tłuszczu 2% masy, przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy, zapach właściwy dla produktu - bez obcych zapachów, opakowanie jednostkowe - karton o pojemności 1 litr, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy) | litr | 6 000 |  |  | 0% |
| 12. | **Śmietana świeża płynna UHT**(zawartość tłuszczu 30% masy, smak właściwy dla produktu - nie może być kwaśny, gorzki, stęchły, opakowanie jednostkowe - karton o pojemności od 200 ml do 500 ml, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy) | litr | 450 |  |  | 0% |
| 13. | **Śmietana świeża płynna**(zawartość tłuszczu 18% masy, smak właściwy dla produktu - nie może być kwaśny, gorzki, stęchły,opakowanie jednostkowe - pojemnik o pojemności od 200 ml do 500 ml, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy) | litr | 450 |  |  | 0% |
| 14. | **Serek homogenizowany termizowany**(pełnotłusty, smak: wanilia, truskawka, wiśnia, brzoskwinia, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 180 g, termin przydatności do spożyciaminimum 14 dni od daty dostawy) | kg | 500 |  |  | 0% |
| 15. | **Kefir naturalny****(**zawartość tłuszczu 1,5% masy, klasa I, opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy o wadze netto 150 g - 200 g, termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy) | kg | 150 |  |  | 0% |
| 16. | **Ser typu feta** (zawartość tłuszczu 16% masy, miąższ zwięzły, miękki lub lekko kruchy, o barwie jednolitej białej, smak i zapach czysty, delikatny, opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 300 g, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy) | kg | 60 |  |  | 0% |
| 17. | **Ser żółty pełnotłusty z dziurami typu ementalsko - holenderskiego lub holendersko - szwajcarskiego**(klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy) | kg | 600 |  |  | 0% |
| 18. | **Ser wędzony typu rolada ustrzycka**(klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy) | kg | 300 |  |  | 0% |
| 19. | **Ser pleśniowy Camembert**(klasa I, pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50% masy, konsystencja sera - ścisła, nalot pleśni na serze w kolorze białym, smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto 120-200g. (porcja), termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy) | kg | 200 |  |  | 0% |
| 20. | **Serek topiony** (skład: sery, woda, tłuszcz roślinny 12% ± 2, mleko w proszku, białka mleka różne smaki - z salami, z papryką, z szynką, opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy | kg | 150 |  |  | 0% |
| 21. | **Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami**(klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, krojony w plastry, opakowanie 100 g hermetycznie zamknięte w folię przeźroczystą, terminprzydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy) | kg | 500 |  |  | 0% |
| 22. | **Masło roślinne o zawartości tłuszczu 80 % masy do smażenia, pieczenia, itp.**(opakowanie jednostkowe: okrągły kubek plastikowy o wadze netto od 250 g do 500 g) | kg | 350 |  |  | 0% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.

2. Wszystkie produkty dostarczane są w opakowaniach jednostkowych opatrzonych etykietą zawierającą:

- nazwę producenta,

- datę przydatności do spożycia,

- sposób przechowywania,

- skład produktu.

3. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu).

**Tabela 2**

##### CZĘŚĆ X – MLEKO I JEGO PRZETWORY – dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

w tym ........................................ *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.***

***Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **FORMULARZ CENOWY** **Załącznik nr 2 do SWZ  Sprawa nr 11/22/WŻ** |  |

 **CENTRUM SZKOLENIA POLICJI**

**ul. Zegrzyńska 121**

**05-119 Legionowo**

**Tabela 1**

**CZĘŚĆ XI** – **BAZY DO ZUP** – **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (PLN)**  | **Łączna wartość netto (PLN)**  | **Stawka podatku VAT** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4 x 5)** | **7** |
| 1. | **Baza o smaku drobiowym - instant**(skład produktu: tłuszcz kurzy, liofilizowane części stałe warzyw, rozdrobnione mięso drobiowe, wydajność: minimum 20 g = 1 litr gotowego produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto 25 kg) | kg | 500 |  |  | 0% |
| 2. | **Baza o smaku jarzynowym - instant**(skład produktu: tłuszcz roślinny, sos sojowy w proszku, bez zawartości tłuszczu zwierzęcego, duża zawartość liofilizowanych cząstek warzyw, wydajność: minimum 20 g = 1 litr gotowego produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto 25 kg) | kg | 1 000 |  |  | 0% |
| **SUMA NETTO**: |  |  |

**Wszystkie wartości w poszczególnych kolumnach muszą zostać przedstawione z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.

Oferowane artykuły spożywcze są wysokiej jakości, świeże, o właściwym smaku i zapachu, bez oznak wilgoci i zbrylenia.

Termin przydatności do spożycia: 12 miesięcy od daty dostawy.

Zamówienie realizowane będzie partiami (dwie dostawy w trakcie trwania umowy).

**Tabela 2**

**CZĘŚĆ XI** – **BAZY DO ZUP** – **dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Łączna wartość netto** | **Stawka podatku VAT** | **Łączna wartość brutto** |
|  | **23%** |  |
|  | **8%** |  |
|  | **5%** |  |
|  | **0%** |  |
|  | **Inne**  |  |
| **SUMA BRUTTO:** |  |

**Łączna wartość netto oferty wynosi:** *słownie złotych:*………………………………………………………...……………………………………..

**Łączna wartość brutto oferty wynosi:** *słownie złotych:* ……………………………………………………………………………………………...

w tym ........................................ *zł* podatku od towarów i usług (VAT).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.***

***Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***